

Gallur Amarillo

Tamaño: Grande.

Forma: Asimétrica, alargada, apuntada. Visto en corte transversal es irregular, presentando una de las partes de la cara ventral aplastada.

Zona pistilar: Bien centrada. Ápice saliente, con mucrón pequeño pero muy marcado, el cual visto de frente es de base ancha y situada por encima del plano tangente al vértice del fruto en los lados laterales. Visto de perfil, su base es estrecha y con cubeta en las dos caras. En general su forma es oblicua.

Sutura: Oprimida, llega a ser hendida en la cavidad del pedúnculo y en la zona pistilar.

Cavidad peduncular: Estrecha y profunda.

Piel: Velloso, de pubescencia abundante y lanosa. **Color:** Amarillo intenso. En general carecen de chapa, aunque algún fruto presenta punteado rojo que le da un tono anaranjado; otras veces la chapa es en forma de estrías o pinceladas de color suave y aspecto marmóreo que cubre menos de un cuarto de la superficie dominando el amarillo del fondo.

Carne: Dura, amarilla, sin coloración junto al hueso. Jugosa, suave, dulce y aromática. **Sabor:** Muy bueno.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño grande y forma alargada. Cresta ventral saliente, más en su tercio inferior. Surco dorsal estrecho, profundo y sin interrupciones. Superficie más bien pulida, muy esculpida, con surcos estrechos, profundos y alargados que se unen entre sí y forman laberinto, siendo más abundantes y apretados en su mitad superior y cerca del surco dorsal. En el resto los surcos son cortos y aislados. Punteado muy notable esparcido por toda la superficie. Polo peduncular cerrado.

Maduración: Primera decena de septiembre en E.E. de Aula Dei (Zaragoza).

